

# 取扱説明書

この度は、「UNIFLAME ダッチオープンシリーズ」をお買い上げいただき、ありがとうございます。この商品を安全に正しくご使用いただくために、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。お読みになったあとは、いつもお手元においてご使用ください。

■材質／本体……黒皮鉄板4.5mm 加工・クリアラッカー焼付塗装  
ツル……ステンレス鋼

品名	鍋径(内寸)	深さ(内寸)	本体重量	満水容量	適正炊飯量
UFダッチオープン 8インチ	約20.5cm	約9.5cm	約4.2kg	約2.9ℓ	1~4合
UFダッチオープン 10インチ	約26cm	約11cm	約5.8kg	約5.0ℓ	1~7合
UFダッチオープン 12インチ	約30.5cm	約13cm	約8.8kg	約8.2ℓ	2~12合

## 使用上の注意

**必ずお守りください**



### 警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



### 注意

誤った取り扱いをすると、人が障害を負ったり、物的損害の発生が想定される内容を示します。



## 警告

1. シーズニング(カラ焼き)時や調理中、調理後しばらくは本体・フタ・ツルが熱くなっています。やけどの危険がありますので、絶対に素手で触れず、鍋つかみ等を用いてください。特に、お子様の手に触れることのないようご注意ください。
2. 本品は重くて重いです。使用中や持ち運びの時は落としたりしないように注意してください。やけどやけがの恐れがあります。
3. カセットコンロ(ボンベ組込み型卓上コンロ)では使用しないでください。コンロ内の容器(ボンベ)が過熱し、爆発の危険があります。また、テーブル等の焼損の原因となります。
4. 屋内で炭等を使う場合(主に上火)、一酸化中毒の危険があります。必ず換気を行ってください。
5. 暖炉、薪ストーブ、窯の中での高温になる使用はおやめください。器具が損傷します。



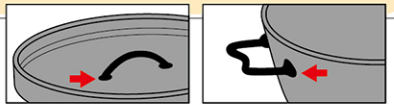
## ご注意

1. ご使用中にがらついてきた場合、そのままご使用になりますと脱落による事故の原因になりますのでご使用を中止してください。
2. 調理中は絶対にそばを離れないでください。火災の危険があります。
3. 本品は調理器具です。調理以外の目的には使用しないでください。
4. 調理後は料理を保存しないでください。サビの発生原因となりますので、他の容器に移してください。
5. 熱した直後に水をかけないでください。蒸気によるやけどの危険性があります。
6. 熱した直後に水をかけないでください。本体が変形する場合があります。
7. 健康油はサラダ油に比べて発火点が低いので、ご注意ください。
8. トマト🍅、りんご🍏などの酸味を含む料理はサビやすくなる為、鉄のにおいなどが料理につく場合があります。
9. 水滴がついた状態や水を入れた状態で放置しないでください。サビの発生原因になります。
10. 汁もの料理で使用した後はシーズニングをして保管してください。サビの発生原因になります。

# ご使用の前に！

## ご購入時

ハンドル及びつまみの取付部には溶接時の酸化跡(サビ)が残っている場合があります。それは溶接時に極わずかに生じる跡でして、そのサビ(跡)が大きく広がることはありませんので、ご安心ください。



## 電磁調理器でのご使用について

本品は熱変形がほとんど無い4.5mm加工厚の黒皮鉄板で作られていますので、電磁調理器(100V・200V)でご使用になれますが、次の点にご注意ください。

### 注意1 シーズニング(カラ焼き)時

電磁調理器で最初のシーズニング(カラ焼き)を行うと、表面のクリアラッカーが煙とならずに、流れ落ち汚れる場合があります。その時はコンロ等の直火でシーズニング(カラ焼き)を行ってください。ガスコンロでのシーズニングを推奨しております。暖炉や薪ストーブでシーズニング(カラ焼き)を行なうと、クリアラッカーが煙とならずに流れ落ちる場合があります。長時間空焼き状態で油を多く投入されますと、炎が上がる場合があります。一旦、本体を冷ましてからシーズニングを再開してください。

### 注意2 空炊き防止装置

本品でロースト調理等の空炊きを行ったときに、「空炊き防止装置」が働き、止まる場合があります。ロースト調理は250℃程度でできますので、熱量を調整してください。

## クリアラッカーについて

一般に黒皮鉄板の製品はクリアラッカー塗装を施し、表面の変質を防いでいます。これは製造から販売に至る過程での湿気等で赤サビが発生しないようにするための必要な処理です。最初に表面につくキズはこのクリアラッカーのキズで、ご使用前に焼ききっていただければ、消えてしまいます。

※クリアラッカー焼付塗装は食品衛生法に適合する表面塗装です。使用を重ねるうちに塗膜は徐々に剥離・磨耗していきますが、衛生上問題はありません。

## シーズニング(カラ焼き)をしましょう



### 本体

- ① 本体をコンロにのせて中火から強火でカラ焼きします(20~30分程度)。

※コンロの火力によって煙が続く場合がありますが、そのまま野菜クズを炒め始めても問題ありません。

※長時間空焼き状態で油を多く投入されますと、炎が上がる場合があります。一旦、本体を冷ましてからシーズニングを再開してください。



- ② 煙がおさまったら内面全体(特に側面)を食用油(匂いの少ないオリーブオイルが最適)大さじ2杯程度を入れて、馴染むように野菜クズを炒めてください(3~5分)。油が焼ききれたら終わりです。

※本体外側のシーズニングは不要です。



- ③ 野菜をとりだして本体を洗う。  
④ 再度カラ焼きして水分を飛ばし、その後油を薄く塗ってから料理や保管をしてください。

健康油はサラダ油に比べて発火点が低いので、ご注意ください。

### 蓋

- ① 油不用です。  
② そのままコンロにのせて中火から強火で、カラ焼きをします(15~20分程度)。  
③ 煙がおさまったら終わりです。  
※裏返してカラ焼きする必要はありません。



### ワンポイント

※油分の少ない煮物料理や炊飯等をくり返した場合、黒皮鉄板に馴染んだ油分が薄くなり、サビやすくなることがあります。その場合はこの作業を再度行ってください。

### ダッチオーブンのメンテナンス方法



ホームページにて動画公開中



## お手入れ方法

ご使用後は、食器用洗剤でよく洗ってください。  
次に、火にかけてカラ焼きをして完全に水気を取ってください。

※長い間ご使用にならない場合は、食用油を薄く塗って保管してください。



- ① 残った食材を取り除きます。
- ② 洗剤で洗い流します。
- ③ 乾燥させ薄く油を塗って完了!

**ワンポイント** ダッチオーブンは鉄で作られておりますのでサビる場合があります。

＜サビやすくなった場合、またはグレー色になった場合＞

※油分の少ない煮物料理や炊飯等をくり返した場合、黒皮鉄板に馴染んだ油分が薄くなり、サビやすくなる  
ことがあります

※トマト🍅、リンゴ🍏など酸味を含む料理はサビやすくなる為、鉄のにおいが料理につく場合があります。

1. 食用油(匂いの少ないオリーブオイルが最適)を薄く塗り、シーズニング(カラ焼き)をします。

2. 揚げ物料理をすることによって、1と同様の効果が得られます。

## 黒皮鉄板について

業務用の中華鍋や  
フライパンで使われ、  
熱伝導の優れた「黒皮鉄板」  
特性を理解して、  
末永くお使いください。



- ① シーズニング(カラ焼き)を行っても皮膜が黒くなり残る場合もありますが、使用を重ねるうちに剝離、摩擦していきます。※黒皮が剥がれた訳ではありません。
- ② グレー色又は青黒の皮膜が黒皮皮膜です。油が馴染んでいくと黒くなっていきます。
- ③ サビさせてしまった場合、鉄部が見えてくる事がありますが、シーズニングを行い、油膜層を作ってください。サビにくくなります。
- ④ クリアラッカーがはがれ、地の素材が見えますが、これが黒皮鉄板です。この状態でご使用いただいても問題ありません。再度シーズニングを行う事により、さびにくくなります。
- ⑤ 使用后、調味料などの洗い残しがある場合、そこから鉄が腐食し、小さな穴のようなヘコミができます。その状態で使い込んでいくと、そのヘコミにさらに食材が残り、腐食しヘコミが大きくなります。使用後はよく洗い、シーズニングをしてください。

※ダッチオーブンは鉄で作られております。トマト🍅、リンゴ🍏などの酸味の多い料理は、サビがでやすくなりますので、ご注意ください。

